

NÁVRH OZNAČENIA VÝŽIVOVÝCH ÚDAJOV

Názov výrobku: Lanový olej
Názov a adresa zákazníka: Chutnô, s.r.o.; Trnavská 525, 91943 Cífer

V prípade použitia protokolu o skúške:

Výživové údaje boli vypracované v súlade s požiadavkami Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom vrátane prílohy č. XIV a s použitím usmerňujúceho dokumentu Európskej komisie z decembra 2012.

K návrhu označenia výživových údajov boli použité informácie z protokolu o skúške č. 78762/2019.

V prípade použitia databáz:

Výživové údaje boli vypracované v súlade s požiadavkami Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom vrátane prílohy č. XIV a s použitím usmerňujúceho dokumentu Európskej komisie z decembra 2012.

V súlade s čl. 31 ods. 4 Nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 boli množstvá jednotlivých živín a energetickej hodnoty vypočítané kombináciou, z časti zo skutočných priemerných hodnôt použitých zložiek, z časti zo všeobecne ustanovených a akceptovaných údajov databáz Výskumného ústavu potravinárskeho (SK), ústavu zemédělské ekonomiky a informací (CZ), databázy CoFID (EN) a databázy „Food Data“ (Dánsko).

Výživové údaje	na 100 ml
Energia	3430 kJ
	834 kcal
Tuky	93 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	5,1 g
mononenasýtené mastné kyseliny	9,3 g
polynenasýtené mastné kyseliny	78 g
Sacharidy	< 0,5 g
z toho cukry	< 0,5 g
Bielkoviny	< 0,5 g
Soľ	< 0,01 g

V prípade, ak miesto nedovoľuje uviesť výživové údaje formou tabuľky, je možné ich uvádzať v riadku, avšak upozorňujeme, že musí byť dodržané ich poradie.

Upozorňujeme na potrebu dodržania požiadavky strednej výšky písma 1,2 mm a viac. V prípade, ak ide o obaly alebo nádoby, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², je stredná výška písma väčšia alebo sa rovná 0,9 mm.

V Bratislave, dňa 24.07.2019

Vypracoval: Ing. Miroslava Střelcová



 BEL/NOVAMANN
 Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky
 IČO: 31329209 DIČ: 2020297697
 IČ DPH: SK2020297697 22

Protokol o skúške č. 78762/2019

Názov a adresa skúšobného laboratória: EUROFINS BEL/NOVAMANN s.r.o. Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky, Slovenská republika IČO: 31 329 209 Pracovisko: Skúšobné laboratórium Nové Zámky Komjatická 73, 940 02 Nové Zámky Slovenská republika Tel.: +421 908810030, +421 918943336, Fax: +421 356447011 SekretariatNZ@eurofins.sk, MarketingNZ@eurofins.sk, www.eurofins.sk	Názov a adresa zákazníka: Chutnô, s.r.o. Trnavská 525, 91943 Cífer IČO: 52187357
--	---

Informácie o vzorke č.: 78762

Názov výrobku: Lanový olej
 Výrobca: Chutnô, s.r.o.; Trnavská 525, 91943 Cífer

Informácie o odbere vzorky:

Vzorku odobral: zákazník

Dátum prevzatia vzorky: 16.07.2019 Dátum vykonania skúšky: 16.07.2019 - 22.07.2019 Dátum vystavenia protokolu: 22.07.2019

Mikrobiologické skúšky

Parameter	Jednotka	Povolená hodnota	Výsledok merania	Neistota merania*	Skúšobná metóda /Odchýlka z postupu	H	SL	TS
Kolíformné baktérie	KTJ / g	m 10	<1x10 ¹	-	STN ISO 4832	V	NZ	A
Plesne	KTJ / g	m 1x10 ²	<1x10 ¹	-	STN ISO 21527-2	V	NZ	A

Fyzikálne a chemické skúšky

Parameter	Jednotka	Povolená hodnota	Výsledok merania	Neistota merania*	Princíp	Skúšobná metóda /Odchýlka z postupu	H	SL	TS
C4:0 Kyselina butánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C6:0 Kyselina kaprónová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C8:0 Kyselina kaprylová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C10:0 Kyselina kaprinová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C11:0 Kyselina undekánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C12:0 Kyselina laurová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C13:0 Kyselina tridekánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C14:0 Kyselina myristová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C14:1n5c Kyselina myristolejová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C15:0 Kyselina pentadekánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C15:1n5c Kyselina pentadecénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C16:0 Kyselina palmitová	g / 100g tuku	-	3,29	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C16:1n7c Kyselina palmitolejová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C17:0 Kyselina heptadekánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C17:1n7c Kyselina heptadecénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:0 Kyselina stearová	g / 100g tuku	-	1,96	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:1n6t Kyselina petroselaidová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:1n9t Kyselina elaidová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:1n11t Kyselina vakcénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:1n9c Kyselina olejová	g / 100g tuku	-	8,83	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:1n11c Kyselina asklepová	g / 100g tuku	-	0,7	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:2n6t Kyselina linolelaidová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:2n6c Kyselina linolová	g / 100g tuku	-	10,6	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:3n3c Kyselina alfa-linolénová	g / 100g tuku	-	69,8	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C18:3n6c Kyselina gama-linolénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:0 Kyselina arachidová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:1n11c Kyselina eikozénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:2n6c Kyselina eikozadiénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:3n6c Kyselina dihomu - gama - linolénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:3n3c Kyselina eikozatriénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:4n6c Kyselina arachidónová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C20:5n3c Kyselina eikozapentaénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A

Fyzikálne a chemické skúšky

Parameter	Jednotka	Povolená hodnota	Výsledok merania	Neistota merania*	Princíp	Skúšobná metóda /Odchýlka z postupu	H	SL	TS
C21:0 Kyselina heneikozánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C22:0 Kyselina behenová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C22:1n9c Kyselina eruková	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C22:2n6c Kyselina dokozadiénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C22:5n3c Kyselina dokozapentaénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C22:6n3c Kyselina dokozahexaénová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C23:0 Kyselina trikozánová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C24:0 Kyselina lignocerová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
C24:1n9c Kyselina nervónová	g / 100g tuku	-	<0,5	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
Nасыtené mastné kyseliny	g / 100g	-	5,52	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
Mononenасыtené mastné kyseliny	g / 100g	-	10,00	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
Polynenasыtené mastné kyseliny	g / 100g	-	84,48	8%	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
Transmastné kyseliny	g / 100g	-	<0,50	-	GC-FID	ŠPP ORG.M.047	-	NZ	A
Fruktóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Glukóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Maltóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Laktóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Sacharóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Galaktóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Xylóza	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Suma cukrov	g / 100g	-	<0,5	-	HPLC-RID	ŠPP ORG.M.040	-	NZ	A
Bielkoviny	g / 100g	-	0,13	6%	TIT/Kjeldahl	ŠPP INO.M.077	-	NZ	A
Popol	g / 100g	-	<0,10	-	G	ŠPP INO.M.036	-	NZ	A
Tuk po hydrolyze	g / 100g	-	100,00	2%	G	ŠPP ORG.M.021	-	NZ	A
Sušina	g / 100g	-	100,00	2%	G	ŠPP INO.M.035	-	NZ	A
Vlhkosť	g / 100g	max. 0,20	<0,05	-	G	ŠPP INO.M.035	V	NZ	A
Sacharidy	g / 100g	-	<0,50	-	VYP	ŠPP ORG.M.028	-	NZ	A
Energetická hodnota	kJ/100g	-	3700	-	VYP	ŠPP ORG.M.028	-	NZ	A
Energetická hodnota	kcal/100g	-	900	-	VYP	ŠPP ORG.M.028	-	NZ	A
Číslo kyslosti	mg KOH / g	max. 4,00	0,66	9%	TIT	ŠPP ORG.M.019	V	NZ	A
Peroxidové číslo	mekvO2 / kg	max. 15,00	0,64	8%	POT/TIT	ŠPP ORG.M.023	V	NZ	A
Hustota	g / cm3	-	0,92652	0,01%	PYK	ŠPP INO.M.149	-	NZ	A
Nerozpuštné nečistoty	% hmot.	max. 0,05	<0,01	-	G	ŠPP INO.M.085	V	NZ	A
Sodík	mg / kg	-	16,2	20%	AAS-F	LS-PP-CH-2/18	-	TR	A
Soľ (výpočet zo sodíka)	g / 100g	-	0,004	20%	VYP	LS-PP-CH-2/18	-	TR	A

Organoleptické vlastnosti	Princíp	Skúšobná metóda	SL	TS
Obal: sklenená fľaša uzatvorená kovovým závitovým uzáverom Konzistencia: olej Vzhľad: číry Farba: žltá Chuť a vôňa: po surovine Bez cudzích pachov a príchuť	SA/OS	ŠPP SA.M.004	NZ	A

Poznámka:

Energetická hodnota (kJ / kcal) bola vypočítaná v súlade s platným znením NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom a súvisiacich právnych predpisov, na základe / z analyticky stanovených množstvo živín (nutrientov) uvedených na protokole o skúške .

V prípade zohľadnenia pravidiel zaokrúhľovania stanoveného množstva živín za účelom ich uvádzania v tabuľke výživových hodnôt (údajov), vypočítaná energetická hodnota (kJ / kcal) nemusí predstavovať rovnakú hodnotu ako je energetická hodnota (kJ / kcal) uvedená na protokole o skúške.

Posúdenie súladu / nesúladu:

Výsledky meraní sledovaných mikrobiologických parametrov analyzovanej vzorky sú v súlade s požiadavkami Prílohy č.6 Tuky a oleje, k štvrtej hlave druhej časti Potravinového kódexu SR Výnosu MP SR a MZ SR č. 06267/2006-SL upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie.

Výsledky sledovaných fyzikálno-chemických parametrov analyzovanej vzorky sú v súlade s požiadavkami V Y H L Á Š KY Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky zo 14. decembra 2012 č.424, ktorou sa ustanovujú požiadavky na jedlé rastlinné tuky a jedlé rastlinné oleje a výrobky z nich pre panenský rastlinný olej.

Konštatovanie(nia) súladu / nesúladu so špecifikáciou (alebo požiadavkami) vychádza z 95% pravdepodobnosti pokrytia pre rozšírenú neistotu výsledkov meraní, na ktorých je založené rozhodnutie o súlade / nesúlade v zmysle dokumentu ILAC-G8:03/2009.

Posúdenie súladu / nesúladu nie je možné zamieňať za výsledky posúdenia zhody vykonané inšpekčným alebo certifikačným orgánom.

Princíp

G	gravimetria
POT/TIT	potenciometrická titrácia
SA/OS	senzorická analýza, jednoduchá opisná skúška
PYK	pyknometria
AAS-F	atómová absorpčná spektrometria s atomizáciou v plameni
TIT	titrácia
GC-FID	plynová chromatografia s plameňovoionizačným detektorom
TIT/Kjeldahl	titrácia (Kjeldahl)
VYP	výpočet
HPLC-RID	vysokoúčinná kvapalinová chromatografia s detekciou indexu lomu

Vysvetlivky:

H - hodnotenie	TS - typ skúšky
V - vyhovuje	A - akreditovaná skúška vykonaná vo vlastnom skúšobnom laboratóriu
NE - nevyhovuje	N - neakreditovaná skúška vykonaná vo vlastnom skúšobnom laboratóriu
ŠPP, LS-PP-CH - štandardný pracovný postup	SA - akreditovaná skúška vykonaná subdodávateľsky
ND - danou metódou nedetekovateľné	SN - neakreditovaná skúška vykonaná subdodávateľsky
KTJ - kolóniu tvoriaca jednotka	TM - skúšanie mimo laboratória u zákazníka
NM - nevyhnutné množstvo	
m - najvyššia povolená hodnota pri jednovzorkovom hodnotení	
M, c - "M" je najvyššia povolená hodnota pre počet vzoriek "c" z 5 pri päťvzorkovom hodnotení	
* - rozšírená neistota určená s koeficientom rozšírenia $k=2$ (s pravdepodobnosťou 95%), nezahrňuje neistotu vzorkovania.	
- rozšírená neistota uvedená v jednotkách meraného ukazovateľa vyjadruje neistotu k výsledku merania.	
- rozšírená neistota uvedená v % vyjadruje neistotu z výsledku merania.	
SL - laboratórium vykonávajúce skúšku: BA-Bratislava, NZ-Nové Zámky, PN-Piešťany, TR-Turčianske Teplice, RK-Ružomberok, TV-Trebišov	

Prehlásenie:

Laboratórium nezodpovedá za informácie dodané zákazníkom, ktoré môžu mať vplyv na platnosť výsledkov.
 Ak vzorku poskytol zákazník, výsledky sa vzťahujú ku vzorke, tak ako bola do laboratória prijatá.
 Meradlá a meracie zariadenia použité na skúšky boli kalibrované alebo overené v zmysle platných metrologických predpisov.
 Výsledky sa týkajú iba predmetu skúšok a nenahrádzajú iné dokumenty napr. správneho charakteru.
 Výsledok označený v tomto protokole ako neakreditovaná skúška nie je predmetom akreditácie.
 Výsledok označený v tomto protokole ako subdodávka je výsledkom merania subdodávateľa na základe kontraktu.
 Protokol môže byť reprodukován alebo včleňovaný do propagačných materiálov len s písomným súhlasom skúšobného laboratória a v rozsahu tohto súhlasu.
 Akékoľvek pozmeňovanie, vyhotovovanie kópií časti skúšobného protokolu je nepovolené a takýto protokol sa stáva automaticky neplatným.
 Overenie pravosti a úplnosti protokolu je možné na základe žiadosti vykonať na pracovisku skúšobného laboratória, ktoré je uvedené v záhlaví protokolu – „Názov a adresa skúšobného laboratória“
 Laboratórium je akreditované SNAS, ktorý je signatárom EA MLA a ILAC MRA v oblasti akreditácie laboratórií.

Výsledky analýz elektronicky validoval: Ing. Ladislav Nagy
 odborný pracovník

Číslo dokumentu: 64366/2019
 Vyhotovil: Ing. Slávka Kajanová

Protokol o skúške schválil:
 Ing. Viera Horáková
 vedúca skúšobného laboratória


